PETER PLEYEL

Küchengeheimnisse

BERÜHMTE
REZEPTE
UND IHRE
GESCHICHTEN



Stürtz – Kleine Bibliothek

KÜCHEN-
GEHEIMNISSE

Stürtz – Kleine Bibliothek

Kuriose Anekdoten und große Geschichten feiner Gerichte aus mehr als 2000 Jahren. Geschmückt mit berühmten Bildern von Tafelfreuden, sowohl der besseren als auch der bürgerlichen und bäuerlichen Gesellschaft. Ein Kulinarium, gewidmet der Kochkunst im Wandel der Zeit. Das amüsante und höchst nützliche Büchlein verrät manches in Vergessenheit geratene Gericht, wie beispielsweise aus den Kochbüchern des Apicius, klösterliche Fastenspeisen und manches Küchengeheimnis mehr.

Der Autor
Peter Pleyel geboren 1928 in Prag, seit 1946 in Wien, tätig als Werbegraphiker, Buchillustrator und Autor (u. a. »Das römische Österreich«, 1987).

Schutzumschlag vorn:
Juriaen van Streek *(1632–1687) Stillleben mit Mohr und Porzellangefäßen*
hinten:
Miniatur Festtafel in einem französischem Schloß 15. Jahrhundert

Stürtz Verlag, Würzburg

Küchengeheimnisse



STÜRTZ – KLEINE BIBLIOTHEK 27



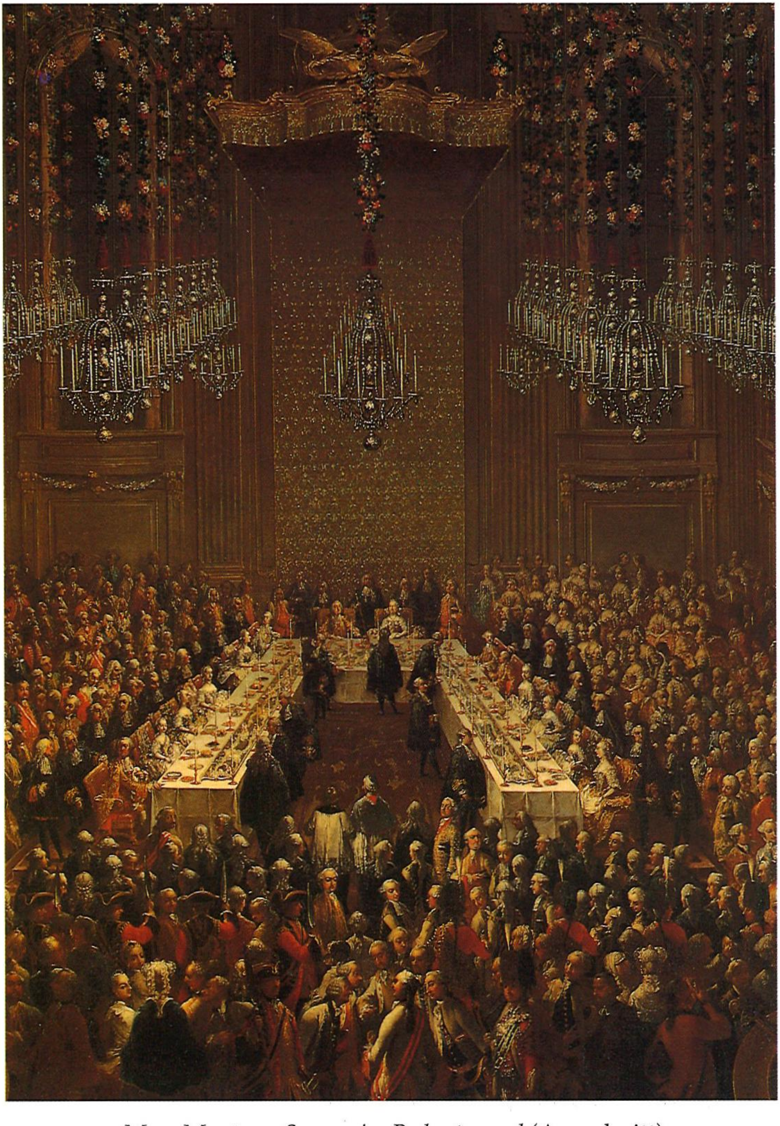
G. Arcimboldo (1527–1593) *Sommer*

PETER PLEYEL

Küchengeheimnisse

BERÜHMTE REZEPTE UND IHRE GESCHICHTEN

STÜRTZ VERLAG WÜRZBURG



M. v. Meytens *Souper im Redoutensaal* (Ausschnitt)

Inhalt



Breviarium Grimani *Monatsbild Januar* um 1510

Kulinarium

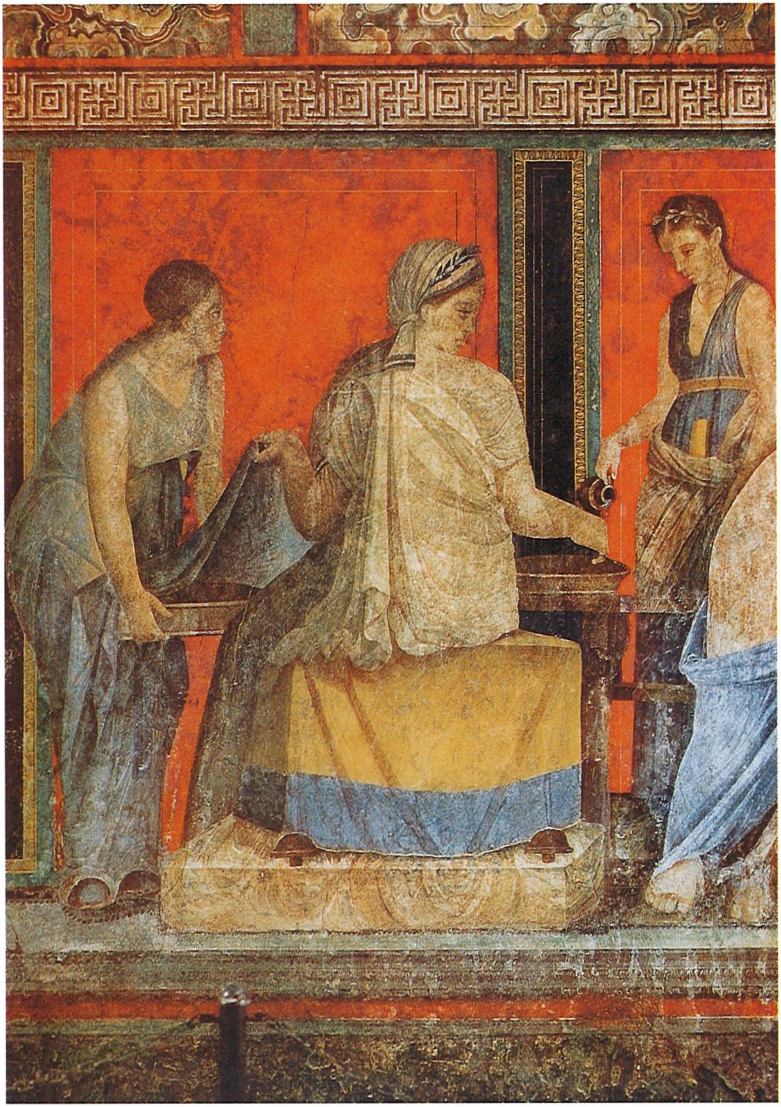
»Wir werden nicht am Hunger sterben.
Gottes Gaben sind reichlich,
es ist nur recht, daß wir sie genießen.«
Der Erzabt von Alcobaca, 1780

Eines der interessantesten Kapitel abendländischer Kulturgeschichte ist wohl das der Kochkunst. Wie andere Künste charakterisiert auch sie jeweils ihre Zeit, prägte deren Sitten und blieb so nicht ohne Einfluß auf den Lauf der Welt. Als Küchengeheimnisse galten die Erfindungen geschätzter Meisterköche. Sie waren deren Kapital, wurden daher von ihnen meist streng gehütet und nur an bevorzugte Lehrlinge weitergegeben. Manche Kochkünstler gaben ihre Rezepte aber auch willig preis, etwa in selbstverfaßten Kochbüchern, sich dadurch ein Denkmal setzend. Das Folgende kann und soll nur ein kurzer Streifzug durch die Jahrhunderte der Kochkünste sein – allenfalls eine Anregung zu weiterer Erforschung und eigenem Probieren.

Tafelfreuden der Antike

Wenn wir den Wurzeln europäischer Kochkunst nachspüren, gelangen wir zumindest bis zur antiken Schlemmerküche reicher Römer, welche die einfache Speisenzubereitung des Volkes durch Luxus und Raffinesse weit überbot. Begründer waren vermutlich griechische Meisterköche, die man nach Rom engagierte. In Westgriechenland und in den griechischen Kolonien Sizilien und Unteritalien hatte es schon zu Anfang des 7. Jh. v. Chr. gefeierte Köche gegeben, berühmt auch als Verfasser eigener Kochbücher. Griechische Ärzte, in Rom sehr geschätzt, waren wahrscheinlich die Entdecker der Schonkost. Sie veröffentlichten diätische Schriften, und auch das Wort Diät ist griechischen Ursprungs.

Üppige Gastmähler, noch heute als »lukullische« bezeichnet, gab es bereits zur Zeit der römischen Republik. Ihr namensgebender Urheber war LUCIUS LICINIUS LUCULLUS (ca. 114–57 v. Chr.), erfolgreicher Feldherr der Mithridatischen Kriege, Konsul und glänzender Provinzverwalter. Berühmt bis in unsere Tage blieb er allerdings nur als schwelgerischer Feinschmecker und durch die Erlesenheit seiner Tafel. Lu-



Fresko aus der Villa dei Misteri Pompei

xus und Verschwendung gelangten später, unter Roms Kaisern, zu einer nie wieder erreichten Steigerung. Die ausführlichste Schilderung römischer Tafelfreuden zur Zeit Kaiser Neros findet sich als »Gastmahl des Trimalchio« im »Satyricon« des Petronius, Hauptquelle antiker Kochkunst sind aber die 10 Kochbücher des Apicius, welche eigentlich nur den Namen dieses bekannten Gourmands des ersten Jahrtausends nach Christus tragen, vielleicht aber erst im dritten oder vierten Jahrhundert geschrieben wurden. Sie enthalten neben alltäglichen auch recht anspruchsvolle Rezepte zur Zubereitung rarster Leckerbissen – als deren »Lieferanten« u. a. Kraniche, Strauße, Flamingos, Papageien und Haselmäuse angeführt sind. Zu jener Zeit kannte und verarbeitete die luxuriöse römische Küche eine einmalige Vielzahl genießbarer Tiere, eine erstaunliche Fülle an Mehl- und Milchprodukten, Feld- und Gartenfrüchten, weit mehr Gewürze als wir heute kennen und dazu Würzsaucen aller Geschmacksrichtungen.

Das Prinzip der Speisenzubereitung war freilich von unserem sehr verschieden. Römische Köche trachteten gern danach, die Herkunft einer Speise zu verschleiern, um so die Gäste zu überraschen. Es wurden bei vielen Fleischgerichten geschmacklich anders geartete Saucen verwendet, die den eigentlichen Fleischgeschmack überdeckten. Eierspeisen und sogar Süßspeisen genoß man meist stark gewürzt, vor allem mit Pfeffer – weil

dieser als verdauungsfördernd galt und als teures Gewürz besonders kostbar war. Anstelle von Salz verwendete man »liquamen« – eine aus Fischmasse gewonnene salzige Würze. Andere Würzen waren das »garum«, gewonnen aus den Innereien, dem Blut und dem Saft des Thunfisches, das aus kleinen Fischlein gewonnene »allec« und verschieden eingedickte Weinmoste unter den Bezeichnungen »caroenum«, »defrutum«, »sapa« und »passum«. Auch Weine wurden häufig gewürzt – mit Veilchen, Rosenblättern, Anis, Thymian, Zimt, Fenchel, Wermut, Myrrhen, Ysop, Narde – oder auch als Honigwein (»mulsum«) kredenzt. Das gutfunktionierende Transportsystem ermöglichte es, Rom und seine Provinzen mit Delikatessen aus sehr fernen Zonen zu versorgen. Wie Funde beweisen, konnten überall im Imperium Muscheln, Austern, Weinbergschnecken, verschiedene Südfrüchte und Olivenöl frisch auf den Markt gelangen; Oliven und Würzsaucen zumindest konserviert in Behältnissen. An den für »gehobene« Kochkunst nötigen Ingredienzien dürfte es nirgendwo gemangelt haben. Als Beispiele römischer Küchengeheimnisse seien hier zumindest einige Rezepte aus den Kochbüchern des Apicius angeführt, welche halbwegs unserem Geschmack entsprechen, vielleicht auch zur Erprobung anregen. Dabei wurde lediglich das uns nicht verfügbare »liquamen« durch Salz ersetzt.

REZEPT 1: **Perna / Gebratene Schweinekeule**
Wenn du eine Keule mit reichlich viel getrockneten Feigen und drei Lorbeerblättern gekocht hast, entferne die Schwarte, schneide das Fett würfelförmig ein und fülle die Einschnitte mit Honig. Bestreiche die Keule mit einem Gemenge aus Mehl und Öl und verschaffe ihr so eine neue Haut. Backe sie weiter im Ofen, bis der Mehlüberzug braun ist, dann nimm sie heraus und serviere sie.

REZEPT 2: **Lumbuli assi / Gebratene Schweinenieren**
Teile die Nieren durch einen Schnitt so in zwei Hälften, daß sie sich ausbreiten lassen, bestreue sie mit geriebenem Pfeffer, gehackten Piniennüssen, Koriander und zerstoßenem Fenchel. Klappe die Nieren wieder zu und gib sie vernäht in ein Schweinenetz. Dann werden sie gesalzen in Öl an- und schließlich in der Pfanne oder am Bratrost fertiggebraten.

REZEPT 3: **Pullus farsilis / Gefülltes Huhn**
Nimm das Huhn vom Hals her aus. Verarbeite Pfeffer, Liebstöckel, Ingwer, Hackfleisch, gekochte Graupen und gekochtes Hirn mit rohen Eiern zu einer einheitlichen Masse, gib noch Salz, etwas Öl, ganzen Pfeffer und reichlich Nüsse dazu und fülle damit das Huhn (oder ein Spanferkel), so daß noch etwas Raum frei bleibt, dann brate es.

REZEPT 4: **Patina zomoteganon / Fische in Eiersauce**

Rohe Salzfische werden gewaschen in eine Pfanne gelegt, darin mit Öl, Wein, einem Bündel Lauch und Koriander gekocht. Indessen verreibe Salz, Pfeffer, Liebstöckel, Majoran mit dem gekochten Gewürzbündelchen, rühre etwas Saft der Fische dazu, schlage rohe Eier hinein, mische gut durcheinander und gib die Mischung zu den Fischen. Laß das Gericht in der Pfanne dick werden, bestreue es mit Pfeffer und serviere.



Klostergeheimnisse

Typisch für die mittelalterliche Klosterküche sind nicht nur karge Fastenspeisen, auch nicht die allbekannte Klostersuppe für die Armen. Franziskanische Ärmlichkeit trat erst im Hochmittelalter auf und galt dann auch nicht allen Orden für nachahmenswert. Die im Jahr 515 entworfene Ordensregel des HL. BENEDIKT, nach und nach von den meisten abendländischen Ordensgemeinschaften übernommen, empfahl allerdings Essensbeschränkung: *»Wir glauben, daß zur täglichen Hauptmahlzeit zwei gekochte Speisen genügen. Auf den Genuß des Fleisches von vierfüßigen Tieren sollen alle vollständig verzichten, mit Ausnahme der schwachen Kranken«*. Benedikt dürfte sich aber schon der Schwierigkeit allgemeiner Durchsetzung bewußt gewesen sein – *»... da man aber die Mönche unserer Zeit davon nicht überzeugen kann, sollten wir uns wenigstens dazu verstehen, nicht bis zur Sättigung zu trinken«*. Er hoffte, daß ein Viertel Wein als Tagesration jedem Klosterbruder genügen würde. In verschiedenen Klöstern war es üblich, die schmälere Kost der Fastentage durch größere Mengen an Wein oder Bier auszugleichen. Bezüglich der Speisen gab es sicher manche Versuchung, denn mit den Werken grie-



Valerius Maximus *Burgundische Tafelrunde* um 1435

chischer und römischer Autoren waren auch deren Abhandlungen über Agrarwirtschaft, Weinkultur, Imkerei, Tierzucht – und Kochkunst in die Klosterbibliotheken gelangt. Solche Rezepte wurden nun eifrig kopiert und gewiß auch praktisch erprobt, womit manchenorts die antike Luxusküche ihre Fortsetzung fand. Allgemein beachtete man die Speisenregeln Benedikts noch bis ins 12. Jahrhundert, doch da und dort hatten sich die strengen Sitten schon früh gelockert, und manche Stifte galten weithin als Orte der Schlemmerei.

Berühmt als Pilgerherberge mit hervorragender Küche wurde ein Kloster bei Poitiers, gegründet von der Frankenkönigin RADEGUNDE (518–587), die ihrem wahrhaft fürchterlichen Gemahl Chlotar I., nach Ausrottung ihrer ganzen Familie, dorthin entflohen war. Der römische Dichter und spätere Bischof von Poitiers VENANTIUS FORTUNATUS (530–610) berichtet von einer solchen Verköstigung durch Radegunde und überliefert auch die Speisenfolge: Dem allerbesten von ihm jemals gegessenen Linsengericht – mit Fleischstückchen, exotischen Gewürzen und einer Beilage aus gedünstetem Kohl und Lauch, von wildem Honig übergossen, folgten ein »himmlisches« Fleischragout in Weinsauce, dann ein fettes, gedämpftes Huhn mit Gemüse in Honigsauce und abschließend ein mit frischer Sahne übergossener Pudding. Das Kloster Poitiers, in welchem die hochgebildete Radegunde als sühnende, demütige

Magd diente, ging später als erste, straff organisierte Hauswirtschaftsschule für Töchter gehobener Stände in die Geschichte der Kochkunst ein. Es war nicht bloße Freßsucht der Mönche, die manche Klöster zu Wallfahrtsstätten der Gourmandise werden ließ. Als Reisestationen und Aufenthaltsorte auch höchster Fürstlichkeiten mußten sie einen entsprechenden Aufwand bieten, und manche Stifte wurden andauernd von recht anspruchsvollen Pilgern aufgesucht. Selbstverständlich mußten zumindest die Äbte und privilegierte Klosterinsassen an solchen Gastmählern teilnehmen, und es war ebenso natürlich, daß sich mit der Zeit die Vorschriften milderten. Schon der strenge BERNHARD VON CLAIRVAUX hatte erlaubt, dem klösterlichen Mehlbrei etwas Öl und reichlichen Honig beizugeben, bald stritt man sich auch darüber, was noch als Fastenspeise gelten könne. Nie in Frage standen alle Arten von Fischgerichten, war doch der Fisch geheimes Erkennungszeichen der frühen Christen gewesen, Symbol für Christus selbst. Allmählich fanden aber auch andere Tiere als »Fisch« Eingang in die Fastenspeisen: der Fischotter, Muscheln, Krebse, Schildkröten und Wasservögel. Schweineschmalz und Speck wurden – als zum Kochen notwendig – ebenfalls zugelassen, naturgemäß alle Mehlspeisen, Gemüse und Früchte, so daß die Auswahl wahrlich nicht gering blieb. Benedikts Verbot des Genusses aller vierbeinigen Tiere war oft mit



P. Bruegel d. Ä. (1528–1569) *Kampf zwischen Fasching und Fasten*



Raffinesse übertreten worden, bis endlich Papst Benedikt XII. 1336 allen Mönchen dreimalwöchentlichen Fleischgenuß gestattete, allein strengste Orden hielten noch an der ursprünglichen Abstinenz fest. Um 850 hatte der »St. Gallener Klosterplan« das Urbild für eine ideale autonome Klosterstadt geliefert. Innerhalb eines geschlossenen großen Areals sollten sich alle denkbaren Versorgungseinrichtungen befinden: Verschiedene Nutzgärten für Kräuter, Obst und Gemüse, Gesindehäuser, Stallungen, Brutgehege, Mühlen, Brauereien, Bäckereien, Fischkalter und mehrere Küchen, denn die Verpflegung war entsprechend der Klosterhierarchie für Herren, Mönche, Novinzen und Gesinde verschieden. St. Gallen wurde zu einer klösterlichen Musteranlage, in der Könige, Fürsten und sogar Päpste wiederholt Aufenthalt nahmen und vor allem im 11. und 12. Jahrhundert Tagungen abhielten, die den Verlauf europäischer Geschichte mitbestimmten.

Wie groß der gastronomische Aufwand solcher Kongresse sein konnte, läßt sich einem Bericht aus dem längst nicht mehr bestehenden Kloster St. Augustin in Canterbury entnehmen: Im Jahre 1309 erhielt dieses einen Besuch des englischen Königs samt Gefolge. Für insgesamt 6000 Esser wurden 36 Ochsen, 300 Schweine, 200 Schafe, 1000 Gänse, 973 Kapaune, 24 Schwäne, 600 Hasen und Massen an sonstigem Wildpret aufgebracht – eine respektable Menagerie. Ein phantastisches Bild

klösterlicher Schlemmerei bot sich dem britischen Autor und Kunstliebhaber William Beckford, als er 1780 auf Einladung des portugiesischen Prinzregenten, in Begleitung des Großpriors von Aviz und dessen Gefolge, das Zisterzienser-Königskloster Alcobaça besuchte. 1152 von König Alphonso I. gestiftet, war es zu Ende des 18. Jahrhunderts als »allerberühmtester Tempel der Fresserei in ganz Europa« bekannt. Der Erzabt ließ seine Gäste einen Blick in die Klosterküche tun, in der ein durchlaufender Bach ein Fischreservoir speiste, das mit jeder nur denkbaren Art von Fischen angefüllt war. Auf großen Tischen türmten sich Berge von Wild und Geflügel, exotisches Obst und Gemüse in unendlicher Vielfalt. Riesige Haufen feinsten Mehls glichen schneebedeckten Gebirgen und Zuckerklumpen wahren Felsbrocken. Da standen hohe Krüge voll feinstem Olivenöl, und eine Vielzahl von Laienbrüdern und Gehilfen knetete und walkte Unmengen von Teig, diesem hundertfältige Form gebend. Dazu pfiffen und sangen sie fröhlich wie Lerchen im Kornfeld. Der Erzabt meinte: »*Wir werden nicht am Hunger sterben. Gottes Gaben sind reichlich, es ist nur recht, daß wir sie genießen.*« Beckford berichtet, daß ihm die Tage seines Aufenthalts wie ein unaufhörliches Fressen, Hineinschlingen und Prassen vorgekommen seien. Sie vergingen mit einer Reihe von Kochwettbewerben zwischen Beckfords französischem Koch und den Küchenmeistern des Klo-

sters, wobei sich die Raffinesse der Speisen täglich steigerte. Nachdem man den Kochkünsten der französischen und der portugiesischen Küche genügend gehuldigt hatte, schoß schließlich der Erzabt am letzten Tag den Vogel ab, indem er seine Gäste mit einem großartigen chinesischen Essen überraschte, zubereitet von Brüdern aus dem Missionskloster Macao und serviert auf kostbarem Chinaporzellan in einem stilecht eingerichteten chinesischen Kabinett.

Zur selben Zeit war das Benediktinerkloster Einsiedeln in der Schweiz wegen seines opulenten Mittagstisches so gepriesen, daß deswegen Gourmets zu Hunderten dahin pilgerten. Hochgeschätzt waren dort die Fasttagsessen, an denen Berge gefüllter Rohrvögel aufgetragen wurden.

Abschließend sei aber auch jener typischen Fastenspeisen gedacht, die – von Land zu Land verschieden – miteinander doch recht verwandt sind. Zum Beispiel entsprachen den Fladen und Waffeln Deutschlands die englischen »Wafers« und das »Gingerbread« oder auch französische »crêpes« und »Pain perdu«. Eine häufige und vielfach variierte Fastenspeise war das Kloster-Mues, auch inhaltlich unserem »Müsli« ähnlich: Gerste, Hafer oder Hirse wurden in Milch weichgekocht, zuweilen mit Blütenblättern oder Pollen gefärbt, Eier hineingeschlagen und dieser Brei mit Gewürzen, feingehackten Trockenfrüchten, Nüssen

und Honig schmackhaft gemacht, manchmal auch mit Sahne übergossen. Folgende originale Klosterrezepte zu Fastenspeisen mögen nur als Beispiel für viele ähnliche dienen:

REZEPT 5: **Stockfisch süß-sauer** (Kloster Grottaferrata)
700 g Stockfisch, Mehl, 6 EL Öl, 500 g Zwiebeln in Scheiben, etwas Zucker und Weinessig
Der über Nacht eingeweichte und vorgekochte Stockfisch wird in dreieckige Stücke geschnitten, in Mehl gewendet und in einer Pfanne mit den Zwiebeln goldbraun angebraten. Zucker und Essig nach Geschmack beigeben und nach kurzem Abtrocknen im vorgeheizten Backrohr (b. ca. 200°) überbacken.

REZEPT 6: **Erbspudding** (Welbeck Abbey)
250 g getrocknete grüne Erbsen, 1 große Zwiebel kleingeschnitten, je ein Stengel Petersilie, Thymian, Minze, Majoran, Bohnenkraut, Salz, Pfeffer, 30 g Butter, 1 EL Mehl, 1/8 l Milch, 1 Ei
Erbsen über Nacht einweichen, mit Wasser bedeckt zusammen mit der Zwiebel und den Gewürzen weichkochen, Erbsen passieren oder pürieren, mit Pfeffer und Salz würzen. Butter in einem Topf zerlassen und darin Mehl anschwitzen, langsam Milch zugeben und 5 Min. unter Umrühren ko-



F. Snyders (1579–1657) *Ein Fischmarkt*



chen, Erbsenpüree dazugeben und noch etwas weiterkochen. Nach dem Abkühlen das Eigelb und zuletzt geschlagenes Eiweiß darunter mischen, in gut gefetteter Auflaufform bei ca. 175° 30 Min. backen.

REZEPT 7: **Gingerbread** (Selby Abbey)

1/4 l (300 g) Honig, gut 1/4 TL Ingwerpulver, 1/8 TL gemahlene Nelken, 1/8 TL Zimt, 1/8 TL geraspeltes Süßholz, 140 g Semmelmehl, 1 TL Anissamen

Honig im Wasserbad schmelzen lassen, dann alle Gewürze – bis auf Anis – hineinrühren, danach das Semmelmehl (Brösel), zugedeckt bei mittlerer Hitze 15 Min. kochen, die dicke Teigmischung auf ein eingefettetes Pergamentpapier leeren und zum Rechteck formen. Mit Anissamen bestreuen und diese sanft mit dem Messer in die Oberfläche eindrücken. Mindestens 2 Stunden ruhen lassen, dann in Scheiben schneiden.



Kochkunst im Wandel der Zeit

Von Braten, Suppen, Saucen, Nudeln und anderen Leckereien.

Die älteste Art der Speisenzubereitung ist zweifellos die Kunst des ***Bratens***. In Homers »Ilias« und »Odyssee« wird wiederholt die Zurichtung eines Bratens erwähnt: *»Bringt das fetteste Schwein, für den fremden Gast es zu opfern«*. Irgendwann kam man dann auch auf die Verfeinerung, die Kruste des Bratens durch Übergießen oder Bestreichen knusprig zu machen, und an dieser Technik hat sich bis heute nichts geändert. Nächste Stufe der Entwicklung waren wohl die Würzung und schließlich die Füllung des Bratenstückes – und da gab es schon viele Möglichkeiten, das Rohprodukt Fleisch zu verfeinern.

Schon die Römer der Antike waren in diesen Künsten absolute Meister, taten sogar für unsere Begriffe des Guten oft zuviel: Manche Gewürze, die sie verwendeten, würden uns Heutigen keinesfalls munden. Wir wären auch nicht darauf erpicht, daß – wie beim Gastmahl des Trimalchio – dem aufgeschnittenen Bauch eines gebratenen Schweines lebende Vögel entflögen, da gefiele uns die dort ebenfalls erwähnte Füllung mit Blut- und Bratwürsten schon besser. Befremdlich an der altrömischen Küche finden wir auch die Verwandlung



M. Engelbrecht *Eine Köchin mit ihren Utensilien* um 1730

der Rohprodukte bis zur Unkenntlichkeit. Kaiser *Heliogabalus* (Elagabalus, 204–222) dachte da anders, er fand erst dann ein neues Gericht geglückt, wenn es ihm nicht mehr gelang, die ursprüngliche Hauptbestandteile herauszuschmecken. Köche, die solche Kunst nicht zu seiner Zufriedenheit beherrschten, ließ er so lange nur von ihrer mißratenen Speise zehren, bis ihnen eine bessere Kreation eingefallen war. Mancher römische Gourmet ließ sich seine Gaumenfreuden Unsummen kosten, für Heliogabalus mußten Leckereien aus Flamingozungen und Straußenhirnen zubereitet und dafür Hunderte solcher Vögel aus Afrika herbeigeschafft werden. Den Nachfahren jener Gänse, die einstmals durch ihr Geschnatter Rom gerettet hatten, war auch kein angenehmes Geschick beschieden: Um ihre begehrten Lebern zu monströser Größe anschwellen zu lassen, hing man sie in Säcken auf, damit sie sich nicht bewegen konnten und mästete sie mit Feigen und Milch.

Wie schon erwähnt, gelangten manche antike Schriften in den Besitz mittelalterlicher Klöster. Viele dieser Bücher waren so gestaltet wie etwa die »Historia naturalis« des älteren *Plinius*, die enzyklopädisches Wissen vermittelte – und ähnlich erschienen auch die mittelalterlichen »Hausbücher« mit allerlei Haushaltstips und Ernährungsanleitungen. Teils wurden antike Rezepte einfach abgeschrieben, teils gab es neue diätische Anweisungen wie etwa solche der *Hildegard von Bingen*

(1098–1179). Berühmte handschriftliche Kochbücher haben sich manchenorts erhalten, z. B. das des französischen Hofkochs *Guillaume Taillevent* (1326–95), das des »*Maisters Hannsen von Wirtenberg*« aus dem Jahre 1460, die umfangreiche Rezeptsammlung *Cosimos de Medici*, an der 45 Schreiber 22 Monate lang gearbeitet hatten, und diverse Rezeptbücher der *Philippine Welser* (1527–1580), Gemahlin Erzherzogs Ferdinand von Tirol. Doch erst der Buchdruck konnte Kochbücher im heutigen Sinne schaffen und entsprechend verbreiten – wie etwa das reichillustrierte Prachtwerk des kurfürstlich Mainzischen Mundkochs *Max Rumpold*, betitelt »Ein new Kochbuch«, Frankfurt am Main 1604, das italienische Kochbuch des *Christoforo di Messisbugo*, welches zwischen 1549 und 1626 mehrere Auflagen erlebte, oder das 1000 Druckseiten umfassende »Nürnbergische Kochbuch« von 1691. Nicht viele Rezepte aus diesen alten Kochbüchern würden uns heute noch zur Erprobung reizen. Meist handelt es sich um schwere, befremdlich stark gewürzte Kost, und je vornehmer die Tafel, desto üppiger bediente man sich der damals recht kostbaren Gewürze – ein Brauch, der vom 16. bis zum 18. Jahrhundert ins geradezu Unsinnige auswuchs, wobei man Gerichte zuweilen noch mit Rosenwasser, Ambra und Moschus parfümierte. Welche Blüten solche Kochkunst hervorbrachte, läßt sich aus Folgendem ersehen: Im Jahre 1520 bewirtete König Mulcas von Tunis

Kaiser Karl V. in Neapel mit einer Mahlzeit, die lediglich aus einem Pfau und zwei Fasanen bestand. Die Spezereien zur Füllung und zur Sauce hatten allerdings die enorme Summe von 200 Dukaten gekostet. Ein Meisterstück bester Würzphantasie leisteten immerhin die Köche des Herzogs von Richelieu im Jahre 1638. Damals – noch mitten im Dreißigjährigen Krieg – hatten sie zur Verköstigung des Kardinals und seiner Gäste nur einige Ochsen und etwas Wurzelwerk auftreiben können. Sie komponierten daraus aber 24 verschiedene Gerichte, die auch die verwöhntesten Gourmets der Tafel begeisterten. Im Gegensatz dazu steht folgende Anekdote, die von geringeren Künsten berichtet: *König Edward VI. von England hatte den Wildbraten der Bergschotten so sehr rühmen gehört, daß ihm nach dessen Zubereitungsgeheimnis gelüstete. 1470 schickte er eine Delegation aus, die es erkunden sollte. Die Abgesandten sahen, daß die Schotten das Wildbret so lange zwischen Knüppeln hin und her walkten, bis alles Blut herausgepreßt war, dann verschlangen sie das Fleisch roh. Der König konnte sich nicht entschließen, dieses Rezept an seinem Hofe zuzulassen.*

Suppen sind wohl die zweitälteste Art zubereiteter Speisen, denn alles Gekochte läßt Suppe entstehen. Zurecht gelten gute Suppen als Inbegriff aller Stärkung und Bekömmlichkeit, und welchem ihrer Liebhaber wässerte nicht schon der Mund beim Lesen so berühmter Suppenrezepte wie für Gazpacho, Bouillabaisse,





J. Jordaens (1593–1678) *Fest des Bohnenkönigs*

Borschtsch ... ? Hier soll, stellvertretend für viele andere, lediglich der köstlichen Alt-Wiener Oliosuppe gedacht werden, wie sie so nur die kaiserliche Küche bei Hofbällen für die Stärkung zur mitternächtlichen Stunde zubereiten konnte. Ihr Rezept ist unnachahmlich, weil für immerhin 2000 Gäste konzipiert: 19 kg Rindfleisch, 12 kg Kalbfleisch, 10 kg Schweinefleisch, 10 kg Geselchtes, 8 kg Lammfleisch, 8 kg Wild, 3 kg Ochsenleber, 5 Enten, 5 Wildgänse, 3 Gänse, 10 Hühner, 8 Rebhühner, 8 Tauben, 3 kg Kastanien und kiloweise Wurzelwerk. Die aus all dem gekochte Suppe wurde ohne das gekochte Fleisch serviert.

Saucen waren zunächst einfach Abkömmlinge der Suppe, von etwas eingedickterer Konsistenz, entwickelten sich aber allmählich zu einem raffinierten, eigenständigen Konzentrat des Wohlgeschmacks. Schon Kaiser Heliogabalus soll eigene Saucenköche beschäftigt haben; später, am französischen Hof, war es eine ganz besondere Auszeichnung, Saucier zu sein. Die Sauciers von Paris hatten sogar ihre eigene Zunft, und bis heute sind die meisten Küchenchefs ehemals Saucenköche gewesen. Der große Feinschmecker *Anthelme Brillat-Savarin* meinte: »*Eine gute Sauce in Vollkommenheit zu bereiten, ist das Schwierigste, was es auf dem Gebiet der Kochkunst gibt.*« Dementsprechend wurden seinerzeit geglückte neue Kreationen illustren Persönlichkeiten gewidmet, zum Beispiel die »Sauce Albert« dem

Prinzgemahl der Queen Victoria, die »Sauce Cumberland« einem Sohn Georgs II., Prinz August von Cumberland, und die »Sauce Bagration« einem russischen Fürsten und Feldherrn. Eine Sauce, die eigentlich gar nicht mehr als solche gilt, soll 1756 von den Köchen des damaligen Herzogs von Richelieu erfunden worden sein, anläßlich eines Festmahles nach der Eroberung von Mahon durch die Franzosen. Diesem Sieg zu Ehren nannte man die Sauce »Mahonnaise« – und später Mayonaise. Die Sitte, Persönlichkeiten durch gastronomische Widmungen zu ehren, gab es natürlich auch bei anderen Speisen, wie Filet Wellington, Tournedos a la Metternich, Esterházy-Rostbraten, Reis Trauttmansdorff, Fürst-Pückler-Eis, etc.

Die Pastete ist eine uralte Erfindung und entstand wahrscheinlich, als man einmal in grauer Vorzeit irgendwelche Kochreste in ein Stück Teig einschlug. Zweieinhalb Jahrtausende alt ist das früheste Rezept einer Fleischpastete des griechischen Koches *Epinaitos* – und dennoch halten sich Franzosen wie Italiener für ihre eigentlichen Erfinder. Letztere, weil angeblich erst Katharina de Medici durch ihre Heirat mit dem französischen Dauphin und späteren König Henry II. im Jahre 1533 ihre Lieblingsspeise »Polpette« – eine Briocheteigpastete, gefüllt mit Fleischfarce und feinem Gemüsen – an den Pariser Hof brachte. Die Franzosen reklamieren für sich die Erfindungen einer ganzen Reihe edelster

Pasteten – u. a. die Schnepfenpastete von Abbéville, die Lerchenpastete von Chartres, die Entenpastete von Amiens, die Aalpastete von Melun, vor allem aber die berühmte Straßburger Gänseleberpastete, die aber eigentlich eine sogenannte »Terrine« ist, da ihr der Teigmantel fehlt. Angeblich kreierte sie 1762 der Koch *Jerôme Close*, im Dienste des elsässischen Gouverneurs Maréchal de Contades. Der hervorragende Gourmet und Gastrosoph Brillat-Savarin bereicherte mit seiner Pastete »La toque du president Adolphe Clerc« Frankreichs Küche um ein weiteres Glanzstück. Diese kalte Pastete aus dem Fleisch von Rebhühnern, Krammetsvögeln, Hasen, Gänseleber und Trüffeln schuf er zu Ehren des französischen Präsidenten und gab ihr die Form des von diesem getragenen Baretts.

Muß man in Sachen Pastete doch den Franzosen absoluten Vorrang einräumen, so steht bei ***Nudelgerichten*** Italien zweifellos an erster Stelle. Die Vielfalt an »Pasta« in all ihren Varianten ist gar nicht mehr zu überblicken. Eine Legende hält den Venezianer Marco Polo für den Urheber aller Nudelspezialitäten, die er angeblich am Hofe Kublai Khans schätzen gelernt hatte. In Wahrheit war die »Pasta« zu Marco Polos Zeiten schon längst Nationalspeise der Italiener, und ihre Teigwaren überschwemmten bereits die Märkte des arabischen Raumes (wie einem Bericht des moslemischen Geographen Muhammad ibn Muhammad zu entnehmen

ist). Nudelgerichte enthalten bereits die Kochbücher des Apicius – und somit reicht diese Tradition bis in die Zeit der Antike, wenn sich auch viele Formen erst mit der Zeit herausbildeten. Hübsche Geschichten ranken sich um die Entstehung zweier Teigwaren: Ein Bäcker aus Modena soll nach einer Traumerscheinung der nackten Göttin Venus die Tortellini als Nachbildung ihres makellosen Nabels geschaffen haben. Die Tagliatelle wurden angeblich den goldenen Haarsträhnen der Lucrezia Borgia nachgebildet und ihr zur Huldigung erstmals bei ihrem Hochzeitsmahl in Ferrara serviert. Trotz der Priorität Italiens sind köstliche Nudelgerichte auch in ganz anderen Regionen entstanden und sind da und dort nicht weniger Nationalspeise, man denke nur an die Mohnnudeln Böhmens, die Spätzle Schwabens oder die Kasnudeln, Knöpfle und Nockerln Österreichs.

Von den Nudelgerichten ist kein weiter Weg zu einer anderen Mehlspeise – den ***Knödeln, Klößen, Klopsen oder Gnocchi*** – eine ziemlich runde Sache – und ebenso uralt wie weitverbreitet, denn sie finden sich in unterschiedlicher Zusammensetzung in fast allen Küchen der Welt. Nach Funden zu schließen, gab es sie schon in vorgeschichtlicher Zeit. Der Knödelarten sind einfach zu viele, um sie hier anzuführen, soviel aber ist sicher: Die böhmische, bayerische und österreichische Küche wären ohne Knödel einfach undenkbar! Eine originelle



V. Campi (1536–1591) *Die Küche*



Darstellung der Knödelzubereitung gibt es auf einem Fresko des 12. Jahrhunderts in der Kapelle von Burg Hocheppan bei Bozen. Das Gemälde zeigt die heilige Familie im Stall von Bethlehem, und vor dem Lager der ruhenden Madonna hockt eine knödelverschlingende Dienerin. »Verschlingen« wäre auch das Stichwort für die da und dort stattgehabten Knödelwettessen. Bei einem solchen des Jahres 1742 in Pfaffenhofen an der Ilm verdrückte der Sieger, ein 27jähriger Bauernsohn namens Aloysius Kronwieser, nicht weniger als 46 Stück – so vermeldet es zumindest sein Totenschein nach diesem Wettbewerb.

Dem Knödel nahverwandt ist der **Fladen**. Dieser hat keine geringere Verbreitung und kann es sicher auch altersmäßig mit dem Knödel aufnehmen. Am gebräuchlichsten ist er wohl in den Ländern des Orients, wo er auch die Form des Brotes bestimmt. Wir schätzen ihn vor allem als Pfannkuchen, Dalken, Küchlein, Blini etc. Im Mittelalter verwendete man Fladen oft anstelle eines Tellers für Fleischgerichte und verschenkte dann nach Gebrauch die so gewürzten an Bettelleute oder warf sie den Hunden vor.

Salate sollen nach Meinung vieler »den Magen öffnen« – oder, im Falle einer Fastendiät, den Hunger nach kompakterer Nahrung stillen. Schon die Römer der Antike trieben ausgiebigen Salatkult, und dieser hat sich ebenso auf ihre Nachfahren, die Italiener, übertragen.

Obwohl sie der Kunst des Dressings mit feinsten Ölen und Essigessenzen viel Beachtung schenken, bedeutet das Wort »insalata« eigentlich nur »Eingesalzenes« – und dieser Begriff ist angesichts der Möglichkeiten einer guten Salatzubereitung wirklich zu ärmlich. Gutangerichteter Salat ist jedem besseren Menu unverzichtbar und wurde auch zu allen Zeiten hochgeschätzt. Zur Zeit Katharinas von Medici wurden französische Salatmischer in den Rang von Hofbeamten erhoben und für besonders gelungene Salate sogar mit Orden bedacht.

Erfrischend und verdauungsfördernd wie der Salat wirkt auch das Halbgefrorene namens ***Sorbet oder Scherbett***. Dieses geeiste natürliche Fruchtprodukt bezog seinen Namen aus dem Persischen oder Arabischen, war aber angeblich den Chinesen schon zu Zeiten des Konfuzius bekannt. Solcher »Nektar der Götter« wurde und wird zuweilen zwischen opulenten Gerichten oder am Ende eines Mahles zum »Durchputzen« des Magens gereicht. Sorbet wird in einer Sorbetiere unter ständigem Umrühren erzeugt, und schon im alten Rom soll man zum Zwecke solcher Herstellung Eisbrocken bis von den Alpen geholt haben. Dem Sorbet verwandt ist das ***Granité***, bei welchem die Fruchtmasse wie zerstoßenes Eis kristallisiert. Das ***Parfait*** ist hingegen ein echtes Dessert eisigen Schaums, zuerst über Dunst aufgeschlagen und dann gekühlt.

Bis ins 19. Jahrhundert endeten große Gastmähler mit der Verabreichung von Patisserien, Früchten und Likören. Erst von da an begann man auch den ***Käse*** als Abschluß eines Diners zu schätzen. Den Käse gibt es wahrscheinlich schon, seitdem man begann, Milchvieh zu domestizieren – und das mag immerhin an die 7000 Jahre her sein. In einem ägyptischen Grab aus der Zeit um 3000 v. Chr. fand man Töpfe mit Käserückständen, und wie wir wissen, wurde Käse von Griechen und Römern hochgeschätzt. In der »Odyssee« findet er Erwähnung, viele Sorten und sogar Räucherkäse kannte man in Rom schon zur Zeit der Republik, importierte später auch Käse aus den Alpenregionen, und Vergil beschrieb die Käseherstellung sogar in einem Gedicht. Nach dieser Hochblüte im römischen Imperium kam Käse jahrhundertelang kaum noch auf die Tafeln der Vornehmen, obwohl gerade zwischen dem 11. und dem 13. Jahrhundert so bedeutende Sorten wie Parmesan, Gorgonzola, Roquefort und Chester entstanden. Durch die Vielfalt des gegenwärtigen Angebots dürfte der bisher höchste Gipfel der Käsekultur erreicht sein, und Liebhaber dieser Milchprodukte werden es mit Brillat-Savarin halten: *»Ein Nachtisch ohne Käse ist eine einäugige Schönheit.«*

Geschichte und Geschichten feiner Gerichte

König Heinrich IV. von Frankreich (1553–1610), der seinen Untertanen allsonntäglich ein Huhn in den Topf wünschte, war weder bei Frauen noch bei Speisen ein Kostverächter, ein Feinschmecker von Format aber kaum. Seine dichtende Gemahlin Margarete (oder Margot) von Valois wurde allerdings zur Patin folgender köstlicher Geflügelcreme:

REZEPT 8: **Purée de Volaille à la Reine Margot**
500 g Hühnerbrustfleisch gekocht und faschiert, 4 Tassen Fleischbrühe, 1/2 Bündel gehacktes Suppengrün (Wurzelwerk), 1/2 Tasse geschälte, fein zerstoßene Mandeln, 2 hartgekochte Eier, 1/2 Tasse Sahne, 1 Tasse Reis, Salz und Pfeffer.

Fleischbrühe mit dem Hühnerfleisch und dem Suppengrün erhitzen, das Suppengrün nach einer Viertelstunde Kochen entfernen, die Mandeln mit den hartgekochten Eiern und der Sahne vermischen und in die Suppe geben, den Reis hinzufügen und weich quellen lassen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Butter abschmecken und notfalls Fleischbrühe zugießen.



Unbekannter Künstler *Gemüsemarkt* um 1590



Die Maitresse des »Sonnenkönigs« Ludwig XIV., Madame de Maintenon, mit welcher sich der König nach dem Tode seiner Gemahlin in morganatischer Ehe verband, war eine Liebhaberin guter Suppen. Ihr wurde diese Spargelsuppe gewidmet:

REZEPT 9: **Velouté de la Marquise**

12 dicke Spargelstangen, 1/4 l frische Sahne, 1 Tasse Mehl oder Haferflocken, 1/2 l Kalbsbrühe, 2 Eigelb, Salz und Pfeffer, 1 Prise Muskat, 2 TL Butter, etwas feingehackte Petersilie.

Spargel schälen und abkochen, 1/4 l Spargelwasser mit der Sahne verrühren, Mehl oder Haferflocken unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken, 5 Minuten kochen lassen, Topf vom Herd nehmen und das Eigelb unterziehen, Spargel kleingeschnitten hineingeben, Butter unterrühren, mit Muskat abschmecken, das Ganze nochmals erhitzen, aber nicht kochen lassen, und mit Petersilie bestreuen.

Ludwig XV. (1710–1774) war nicht nur ein exzellenter Genießer, er betätigte sich auch selbst als Kochkünstler. Sein Leibkoch Montier, der zu eigener Perfektion sogar Chemie und Medizin studiert hatte, mußte dem König in der Hofküche Unterricht geben, und der Schüler erwies sich als äußerst gelehrig.

Das Rezept Hecht á la Ludwig XV. soll des Königs eigene Kreation sein.

REZEPT 10: **Brochet à la Louis XV.**

1 Hecht von 1000 g, bratfertig in Stücke zerlegt, Salz und Pfeffer, 1/2 Tasse Butter, Kartoffelkroketten, fein gehackte Petersilie, Sauce Tatare.

Die Hechtscheiben in Butter braten, würzen und warm halten. Mit Kartoffelkroketten, mit Petersilie überstreut, und mit Sauce Tatare anrichten. Für die Sauce Tatare eine Mayonnaise mit hart gekochtem Ei, fein gehackter Zwiebel, fein gehackter Essiggurke, Kräutern, etwas geriebenem Apfel, Meerrettich (Kren) und Senf vermischen.

REZEPT 11: Die vielverwendete **Béchamelsauce** wurde vom Haushofmeister Ludwigs XV., dem Marquis de Béchamel, erfunden.

Laut Originalrezept gibt man 3–4 Stückchen Butter in eine Pfanne, dazu etwas Petersilie, Schnittlauch, gehackte Schalotten, Salz, gestoßenen Pfeffer, etwas Muskat, Mehl zum Binden, begießt alles mit saurer Sahne und rührt am Feuer bis zur Verdickung.

Dem vielgereisten Staatswissenschaftler Baron Charles de Montesquieu (1689–1755) widmete man die Suppe.

REZEPT 12: **Potage à la Montesquieu**

1 l Fleischbrühe, 1 geschälte, entkernte und in Scheiben geschnittene Schmorgurke, 250 g in Scheiben geschnittene Pilze (Steinpilze oder Champignons), 1/2 Tasse Semmelbrösel, 1/2 Tasse geriebener Schweizer Käse.

Gurkenscheiben in der Brühe weichdünsten, Pilze dazugeben, mit Semmelbröseln und Käse überstreuen und im vorgeheizten Ofen überkrusten.

Österreichs bedeutender Kaiserin Maria Theresia (1717 bis 1780) huldigte die Kochkunst ebenfalls.

REZEPT 13: **Poularde à la Maria Theresia**

1 bratfertige Poularde von ca. 1500 g, 2 Tassen Reis, 4 Trüffelscheiben, 4 Scheiben gekochte Rinderzunge, Salz und Pfeffer, Butter nach Bedarf.

Die Poularde in leicht gesalzenem Wasser gar kochen, das Brustfleisch filetartig auslösen und enthäuten, beiseite stellen. Das restliche Fleisch nicht zu klein hacken, den Reis in Butter ansetzen, mit Geflügelbrühe auffüllen, die Hälfte des gehackten Hühnerfleisches zugeben und Reis gar kochen. Reis als Sockel anrichten, Brustfleisch abwechselnd mit Trüffelscheiben und Zungenscheiben darauf anordnen, mit dem restlichen Fleisch umlegen und eine weiße Sauce dazu reichen.

Napoleon Bonaparte (1769–1821) war durchaus kein Gourmet. Auf seinen Kriegszügen fand er wenig Zeit zu Tafelfreuden, seine Feldküche mußte nur ständig einfache Speisen für ihn bereithalten, die er bei plötzlich auftretendem Hunger hastig verschlang. Wiederholt genoß er aber jenes Hühnergericht, das ihm sein Leibkoch Dunand nach seinem Sieg in der Schlacht von Marengo erstmals zubereitet hatte.

REZEPT 14: **Huhn »Marengo«**

1 größeres Brathähnchen oder eine kleinere Poularde, 3 EL Olivenöl, 2 feingehackte Knoblauchzehen, 3 geschälte, entkernte Tomaten, 3 kleingeschnittene Schalotten, 2 geviertelte hartgekochte Eier, 1/2 Tasse entkernte schwarze Oliven, 1 Glas Weißwein, 1/2 Tasse Fleisch- oder Hühnerbrühe, 1 Tasse blättrig geschnittene Champignons, fein gehackte Kräuter, Salz und Pfeffer.

Das bratfertige Hähnchen vierteln, innen mit Salz und Pfeffer ausreiben, allseitig im Öl gut anbraten und warmstellen. Im gleichen Öl Knoblauch und Tomaten anbräunen, Hähnchen wieder in die Kasserolle legen, mit Wein und Brühe auffüllen und gar schmoren. Champignons in Butter anschmoren und mit den Oliven noch 1/4 Stunde schmoren lassen, mit Kräutern bestreut servieren.



F. Valckenborch-Werkstatt *Früchtemarkt* um 1580



Der großartige Opernkomponist Gioacchino Rossini (1792–1868) war ein ebenso großartiger Schlemmer, der schon im Alter von 37 Jahren sein bis dahin emsiges musikalisches Schaffen beendete, um fortan nur noch Menus, Pasteten und treffende Bonmots zu komponieren. Eine seiner besten Kreationen war wohl die folgende:

REZEPT 15: **Tournedos à la Rossini**
4 dicke, rund geklopfte Tournedos (Filetsteaks), Butter zum Braten, Salz und Pfeffer, 1 Tasse Spargelspitzen, 2 Tassen in Butter und Sahne gedämpfte weiße Trüffeln, 4 kleine gegrillte Tomaten.
Tournedos in reichlich Butter nicht ganz durchbraten und warm halten. Bratfond stark einkochen. Inzwischen Tournedos auf warmer Platte anrichten, mit Spargelspitzen belegen und abwechselnd mit Trüffeln und Tomaten umkränzen. Bratfond extra reichen.

Alexandre Dumas d. Ä. (1802–1870), berühmt vor allem durch seine Romane »Der Graf von Monte Christo« und »Die drei Musketiere«, brachte es zu 257 literarischen Werken, war außerdem aber auch ein begeisterter Kochkünstler und beschloß sein schriftstellerisches Œuvre mit dem erst posthum erschienenen »Dictionnaire de Cuisine«, dem folgendes Rezept entnommen ist:

REZEPT 16: **Soupe de Crevettes à la Dumas**

500 g ungekochte, frische Garnelen (Krevetten, Krabben), Salz und Pfeffer, 1 Prise Thymian, 1 Nelke, 1 Lorbeerblatt, 2 Gläser trockener Weißwein, 1 EL Maismehl, 2 Eigelb, etwas frische Sahne, 1 Prise Safran.

Garnelen schälen und nur kurz in siedendem, gewürztem Wasser kochen, herausnehmen, sehr fein schneiden und wieder in die Brühe geben, den Wein zugießen, mit dem in wenig Wasser angerührten Maismehl andicken und Topf vom Feuer nehmen. Eigelb in der Sahne verrühren und unterziehen. Mit Safran abschmecken. Dazu geröstete Brotwürfel geben.

Nimmt man bereits gekochte Krustentiere (eventuell auch Hummer, Langusten oder Scampi), kocht man Kalbsbrühe erst mit Krebsextrakt und den Gewürzen auf und verfährt dann ebenso.



50 Rezeptarten à la …

1. **à l'alsacienne** (auf Elsässer Art): Gerichte, bei denen Sauerkraut und gebratene Schinkenscheiben eine wesentliche Rolle spielen.
2. **à la béarnaise**: Fleisch- oder Geflügelstücke mit Tomatenscheiben und Spargelspitzen garniert und mit Sauce béarnaise übergossen.
3. **à la bohéme**: Gericht auf einem Sockel aus gekochtem Reis, der mit grünen Erbsen und Schinkenwürfelchen vermischt wurde.
4. **à la bolognese**: Gericht mit einer gutgewürzten und mit viel gehacktem Fleisch vermischten Tomatensauce übergossen.
5. **à la bonne femme** (nach Hausfrauenart): Schalotten, Champignons und feine Kräuter in Weißwein gedünstet.
6. **à la bordelaise**: Steaks oder anderes Fleisch werden mit Rindermark belegt und mit Rotweinsauce übergossen.
7. **à la boulangère** (auf Bäckerinnenart): Gericht in einem Topf im Backofen gegart, meist zusammen mit Zwiebeln und Kartoffeln.
8. **à la bourguignonne**: Gerichte in einer Rotweinsauce,



J. Bueckelaer (1530–1573) *Köchin*

meist mit Champignonscheiben, Speckwürfeln und glasierten Zwiebeln.

9. **à la bretonne**: Weiße Bohnen in brauner Grundsauce, dazu in Wein gedünstete Schalotten und etwas Tomatenmark sind das Charakteristische dieser Gerichte.
10. **à la carbonara** (nach Köhlerinnenart): Gerichte mit würfelig geschnittenem Selchspeck und (oder) würfelig geschnittenem Schinken.
11. **à la cardinal**: in Weißwein gedünstete Fische werden mit Trüffelscheiben und Hummerscheren garniert oder mit weißer, durch Hummerbutter und Obers (Sahne) verfeinerte Kardinalssauce begossen.
12. **à la Céléstine**: Gericht mit streifig geschnittenen, petersiliegewürzten Omeletten belegt, eventuell noch mit gebackenen Kartoffeln.
13. **à la chasseur** (nach Jägerart): Pfifferlinge oder Steinpilze in einer mit Wein abgeschmeckten Sauce, dazu noch Zwiebelscheiben und Tomatenmark.
14. **à la Cumberland**: Gerichte mit Cumberlandsauce.
15. **à la Dubarry**: Gratiniertes Gericht mit Blumenkohlrosen, die zuvor mit einer sahneverfeinerten Béchamelsauce übergossen wurden.
16. **à la fermière** (nach Pächterinnenart): Gericht mit feingeschnittenen Karotten (Möhren), weißen Rüben, Sellerie und Zwiebeln in Butter gedünstet, dazu kleine Bratkartoffeln und gebratene Speckwürfel.

17. **à la fiorentina** (nach Florentiner Art): Gericht mit in Butter gedünsteten Spinatblättern.
18. **à la forestière** (nach Försterinnenart): Wild oder andere Fleischspeise mit gebratenen Speckscheiben, Morcheln und Kartoffelwürfeln.
19. **à la St. Germain**: Fleischgericht mit kleinen, gedünsteten Karotten (Möhrchen) garniert, mit Sauce béarnaise überzogen und mit Erbsenpüree aufgetragen.
20. **à la gourmet** (nach Feinschmeckerart): Fisch-, Geflügel- oder Fleischgericht mit Artischockenböden, Champignons, Trüffeln und Madeirasauce.
21. **à la grand duc** (auf Großherzogsart): Fischgericht mit Spargelspitzen, Krebsschwänzen und Trüffelscheiben umlegt, mit käseangereicherter Béchamelsauce übergossen und kurz gratiniert.
22. **à l'impérial** (auf Kaiserart): Fleisch, hauptsächlich Geflügel, wird mit Champignons, Trüffeln, Hahnenkämmen und Hühnernieren garniert, dazu kleine Klößchen aus Hühnerfleisch.
23. **à la jardinière** (nach Gärtnerinnenart): Gericht mit beliebigen Gemüsen, in der Art kleiner Blumensträußchen garniert.
24. **à la julienne**: In ganz feine Streifen geschnittene Gemüse (vor allem Wurzelgemüse) – kann als Saucen- oder Suppeneinlage dienen.

25. **à la lorraine** (nach Lothringer Art): Gerichte mit Sauerkraut, Kartoffelknödeln und aus gedünstetem Rotkraut geformten Kugeln.
26. **à la lyonnaise** (nach Lyoner Art): Gericht mit in Butter gebratenen, mit Fleischbrühe vermengten und mit Weißwein und Essig abgeschmeckten Zwiebeln, dazu in der Schale gekochte, mit gebratenen Zwiebelringen belegte Kartoffeln.
27. **à la Madeleine**: Gerichte mit Artischockenböden, zur Hälfte mit Zwiebelpüree, zur anderen Hälfte mit Bohnenpüree gefüllt.
28. **à la maître d'hôtel**: Alle mit Kräuterbutter garnierten Speisen.
29. **à la maréchal** (nach Marschallart): Hühnercremesuppe mit Spargelspitzen und geschnittenen Trüffeln.
30. **à la Médici**: Fleischgericht mit reichlich Sauerampfer, Erbsen, Karotten (Möhren), gebackenem Kartoffelpüree und Tomatenmark.
31. **à la ménagère** (nach Hausfrauenart): Gericht mit Möhrenscheibchen, grünen Erbsen, kleinen Zwiebelchen in Butter gedünstet, dazu braungebratene Kartoffelwürfel.
32. **à la meunière** (nach Müllerinnenart): Fische in Mehl gewendet und in Butter mit feinen Kräutern gebraten.
33. **à la milanese** (nach Mailänder Art): Fleisch mit Brö-

seln und geriebenem Parmesan paniert, dazu eine Tomatensauce mit Schinkenstreifen.

34. **à la moutarde** (mit Senf): Speisen mit Senf als Hauptwürze.
35. **à l'opéra** (nach Opernart): Steaks oder Geflügel, mit in Madeirasauce gebratener Hühnerleber und mit Spargel serviert.
36. **à la parmentier**: Alle Gerichte mit Kartoffeln – egal in welcher Form.
37. **à la périgord**: Gerichte bei denen Trüffeln – in Scheiben oder gehackt – als Garnitur oder als Füllung verwendet werden. Kaum andere Beilagen.
38. **à la piémontese**: Gerichte mit getrüffeltem Reis und Tomaten- oder Madeirasauce.
39. **à la princesse** (nach Prinzessinnenart): Kalbfleisch- oder Geflügelgericht, mit Spargelspitzen und Trüffeln garniert, evtl. mit einer Champignonsauce.
40. **à la provencale**: Gericht mit in Knoblauchöl gedünsteten Tomaten und Champignons, oft auch mit einer Kräutermischung gefüllt.
41. **à la reine** (auf Königinnenart): Fleischstücke mit Hühnerfarce bestrichen, mit feingehackten Trüffeln bestreut, mit Sahnesauce begossen und mit Spargelspitzen garniert.
42. **à la Richelieu**: Gerichte mit Tomaten, die mit Champignonpüree gefüllt wurden, dazu Schloßkartoffeln.

43. **à la Roosevelt**: Gebackene Teigböden mit Linsenpüree gefüllt und mit Morcheln belegt, als Beilage zu Wild.
44. **à la Rossini**: Gerichte mit in Butter und Madeira gedünsteten Gänseleberscheiben, mit einer Trüffelscheibe bedeckt.
45. **à la russe** (auf russische Art): Gerichte mit Steinpilzen in einer Sauce aus saurer Sahne, dazu noch saure Gurken.
46. **à la Savoy**: Kartoffelscheiben als Sockel für gebratene Fleischstücke, das Ganze mit einer Mischung von Bratensaft und Tomatenmark übergossen.
47. **à la strasbourgeoise** (nach Straßburger Art): Gerichte, bei denen gebratene Gänseleberstücke, Sauerkraut und gebratene Speckscheiben eine wesentliche Rolle spielen.
48. **à la toulouse**: Geflügel oder Fleisch anderer Art wird mit Kalbsbriesscheiben, Trüffel- und Champignonscheiben garniert, dazu evtl. eine Champignonsauce.
49. **à la tyrolienne** (nach Tiroler Art): Gerichte mit gebackenen Zwiebeln und gedünsteten Tomaten garniert, dazu eine mit Tomatenmark und Kräutern abgeschmeckte, Mayonnaise (»Tirolersauce«).
50. **à la Walewska**: Fischfilets mit Langustenschwänzen und Trüffelscheiben garniert, mit Sauce mornay (eine mit geriebenem Käse angereicherte Béchamelsauce) überzogen und kurz gratiniert.

Die Rezepte im Überblick

Tafelfreuden der Antike

Rezept 1: Perna/Gebratene Schweinekeule
Rezept 2: Lumbuli assi/Gebratene Schweinenieren
Rezept 3: Pullus farsilis/Gefülltes Huhn
Rezept 4: Patina zomoteganon/Fische in Eiersoße

Klostergeheimnisse

Rezept 5: Stockfisch süß-sauer (Kloster Grottaferrata)
Rezept 6: Erbspudding (Welbeck Abbey)
Rezept 7: Gingerbread (Selby Abbey)

Geschichte und Geschichten feiner Gerichte

Rezept 8: Purèe de Volaille à la Reine Margot
Rezept 9: Velouté de la Marquise
Rezept 10: Brochet à la Louis XV.
Rezept 11: Bèchamelsauce
Rezept 12: Potage á la Montesquieu
Rezept 13: Poularde à la Maria Theresia
Rezept 14: Huhn »Marengo«
Rezept 15: Tournedos à la Rossini
Rezept 16: Soupe de Crevettes à la Dumas

Literatur
(Auswahl)

BÖTTIGER T.: »Gerichte mit Geschichte«, München 1971
COURTINE R.: »Brillat-Savarin. Was der Mensch ißt, das ist er«, Wien 1962
FALTNER M. u. G.: »An der Tafel des Trimalchio«, Heimeran-Verlag 1959, o. O.
FOSTER N.: »Schlemmen hinter Klostermauern«, Hamburg 1980
HUEBSCHER A.: »Genieße mit Casanova«, Zürich 1964
Das »KRONEN-ZEITUNG« Spezialitäten-Kochbuch, Wien 1969
SEIFERT T.: »Die Kochkunst in zwei Jahrtausenden«, München 1977
STADTLAENDER C.: »Lukullische Miniaturen«, Köln–Berlin 1961
WAGNER C.: »Sternstunden der Kochkunst«, Salzburg 1987
WISWE H.: »Kulturgeschichte der Kochkunst«, München 1970



G. Arcimboldo (1527–1593) *Wasser*

Die Deutsche Bibliothek – CIP-Einheitsaufnahme
Pleyel, Peter:
Küchengeheimnisse: berühmte Rezepte und ihre Geschichten
Peter Pleyel. – Würzburg : Stürtz, 1995
(Stürtz – Kleine Bibliothek ; Bd. 27)
ISBN 3-8003-0690-5
NE: HST; GT

Rechtsnachweis
Für Bild
Alinari: S. 9, 38–39
Artothek: Schutzumschlag vorn
Bildarchiv Preußischer Kulturbesitz:
S. 1, 6, 15, 28, Schutzumschlag hinten
Kunsthistorisches Museum Wien:
S. 2, 4, 18/19, 24/25, 32/33, 44/45, 50/51, 55, 63

Gestaltung: Th. & H. Selle
Printed in Germany
ISBN 3-8003-0690-5

Stürtz – Kleine Bibliothek

Lesebücher mit schönen Bildern

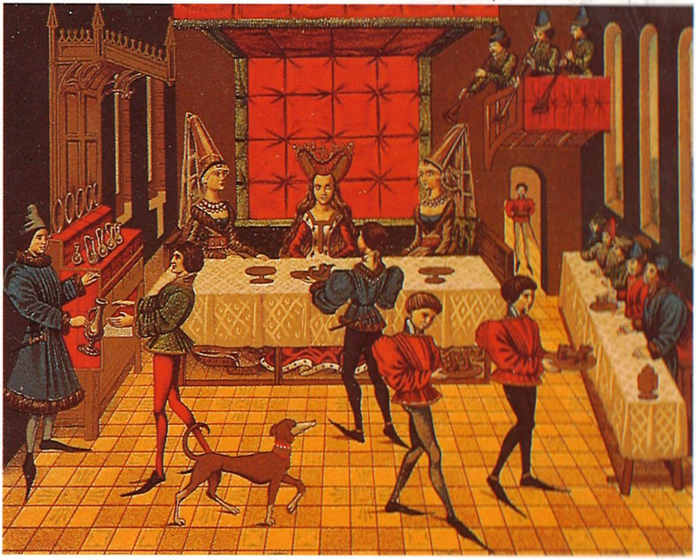
Jeder Band fadengeheftet, fester Einband, durchgehend farbig illustriert, bibliophile Ausstattung. Bildbände im Taschenbuchformat.

In gleicher Ausstattung:

1 *Sonne, Mond und Sterne* – Ein immerwährender Kalender mit alten Himmelskarten von Andreas Cellarius
6 *Mit Blumen sprechen* – Die Geheimnisse ihrer Farben, Düfte und Symbolik, Marion Nickig, E.-O. Luthardt
9 *Das kleine Buch der Bauernweisheiten* – Gesammelt von Wolf-Dietmar und Ursula Unterweger
13 *Blumen schenken* – Ein praktischer Ratgeber für alle Gelegenheiten von Ulrike Schneiders und Roger Rössing
19 *Weisheit der Araber* – Mit Bildern aus den »Makamen des Hariri«
20 *Klassische Weisheiten aus China* – Mit Bildern aus dem »Album des Wang Yun«
28 *Das kleine Buch der Geister* – von E.-O. Luthardt

Stürtz Verlag, Würzburg

»Gottes Gaben sind reichlich, es ist nur recht, daß wir sie genießen,« behauptete der Erzabt von Alcobaca 1780. Küchengeheimnisse aus der Zeit der Antike, Klosterspeisen und die Kochkunst im Wandel der Zeit werden amüsant und mit beispielhaften Rezepten ausgebreitet. Ein bibliophiles Kulinarium, geschmückt mit berühmten Bildern aus der Kunst der [illegible]rhunderte.



ISBN 3-8003-0690-5

ISBN 3-8003-0690-5